

# 四川遂宁射洪白酒代加工厂家直销

产品名称	四川遂宁射洪白酒代加工厂家直销
公司名称	安徽省魏槽坊酒业有限责任公司
价格	.00/件
规格参数	产地:古井镇 加工方式:贴牌代加工 品牌:魏槽坊
公司地址	亳州市谯城区古井镇减王路8号
联系电话	15656898868

## 产品详情

四川遂宁射洪白酒代加工厂家直销 草莓酒主要是将草莓、白糖以及白酒混合制作而成的，口感。草莓酒比白酒更加的温和，比啤酒更加的醇厚，在加上特有的果香，让人们流连忘返。首先，在酿酒之前所选择的粮食要好，一般酿造白酒采用的原材，其中少不了的就是“高粱”。因高粱淀粉含量高，而淀粉是产生酒精的主要物质，同时也是霉菌和酵母菌的营养及能源。淀粉含量越多，出酒率就越高。淀粉含量的高低跟品种和产地有很大关系。糯高粱，它的直链淀粉含量低，支链淀粉含量高，有的几乎全为支链淀粉，纤维素含量少，在发酵过程中，淀粉流失少，糖化发酵好，淀粉利用率高等特点。所谓定制，就是根据客户需求量身定制，按照自己的想法要求来设计，现在许多场合都会选择定制酒，如婚宴定制酒、寿宴定制酒、商务宴请等。还有企业个性定制酒也不错，用来招待或者作为礼品馈赠客户，不仅有面子、上档次，还表达出对客户的重视，体现企业实力。同时，可以让美好记忆酒香永存，企业品牌随香醇美酒在客户口碑中传播，提升品牌美誉感。然后，陈酿调味酒，酯类种类丰富，含量高，一般总酯可达1g/100ml左右，糟香味浓，窖香浓郁，后味余长，尤其是陈酿突出，所以叫陈酿调味酒，经陈酿调味酒勾兑后的白酒，入口饱满，回味悠长，陈香突出。除此还可以选用熟料液态、半固态或生料发酵，虽然这些工艺不能制作陈酿调味酒，但可以通过延长发酵周期来增加白酒口感，或将他们蒸馏出来后做为调味酒使用。如用生料发酵时，可以每年发酵几批4个月、6个月或更长时间的酒醅，每次蒸酒时加入一定量的酒醅一起蒸，或蒸馏出来后每次按一定比例加入新酒中或者往生料酒醅中加入一定量的熟料酒醅、糯米酒糟一起蒸馏，以提升白酒的口感。来料加工的方式：